

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Réserve - 2015



Si le Riesling règne en maître au Domaine, Jean Boxler n'hésite pas à travailler le Pinot Gris, à condition de trouver les terroirs les mieux adaptés, qui permettront d'éviter tout excès de concentration et de donner au vin fraîcheur et tension si essentielles à ses yeux.

Pari largement réussi avec ce Pinot Gris Réserve qui provient d'un savant assemblage de vieilles vignes plantées sur le terroir granitique, très pierreux, du grand cru Brand (et, en petite proportion de Sommerberg) et d'autres issues des terroirs de Heimbourg, à dominante calcaire et plus riches en argiles. D'un côté une matière dense, généreuse, de l'autre de la finesse et de la vivacité, qui conviennent particulièrement bien à ce millésime solaire. La diversité des expositions, plutôt au Sud pour les vignes issues du Brand, plutôt à l'Ouest pour les autres, contribue également à donner au vin son juste équilibre.

Après un élevage de 15 mois en vieux foudres, garants d'une expression pure du raisin et des terroirs dans le verre, ce Pinot Gris Réserve impressionne par la qualité de son fruit (poire, mirabelle), sa densité en bouche, mais aussi sa vivacité et sa trame minérale et épicée. On aime aussi ses arômes de sous-bois, entre châtaigne et champignons qui, d'emblée, nous donnent envie de passer à table.

Il conjugue à merveille puissance et raffinement, et révèle une bouche à la fois ronde et onctueuse, dans laquelle les sucres sont parfaitement bien intégrés avec des amers énergiques. Toujours tonique et très salivant, le vin déploie une belle finale, droite, persistante et réhaussée par des notes poivrées, légèrement pimentées.

Ce vin donne faim et les accords possibles sont extrêmement variés, de la traditionnelle choucroute à un rougail saucisse créole ou un poulet à la sichuanaise, en passant par des samossas, une « wurst » curry-cumin, un jarret de porc au munster fondu ou une piccata de veau... Le choix est vaste : faites-vous plaisir...

Domaine Albert Boxler - Pinot Gris Réserve - 2015



Dégustation et accords

Robe : Or intense

Nez : Poire, mirabelle. Céleri. Muscade, poivre blanc, piment. Notes viandées (fond de veau). Sous-bois (champignons, châtaigne).

Bouche : A la fois onctueuse en attaque, puissante et raffinée. Généreuse sur des fruits compotés. Longue finale salivante, sur des notes épicées et fumées.

Accords mets-vins : Wurst au cumin, rougail créole, samossas, piccata de veau, poulet ou porc à la sichuanaise. Munster ou Bleu des Causses.



Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2022

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Carafage recommandé
aujourd'hui



Caractéristiques techniques

Appellation : Alsace

Millésime : 2015

Type : Vin blanc tranquille tendre à demi-sec

Cépage : Pinot Gris

Culture : Biologique